

Heri Priyatmoko  
heripriyatmoko@usd.ac.id

Dosen Sejarah  
di Fakultas Sastra  
Universitas Sanata Dharma  
Yogyakarta  
Aktif dalam studi  
Kuliner Kota Solo



Dok

# Dekonstruksi Festival Kuliner

**S**eumpama *Solo Indonesia Cullinary Festival (SICF)* yang telah digelar berulang kali itu ditiadakan, tetap saja Kota Solo unggul dalam perkara kuliner.

Solo tak akan minder diadu dengan kota-kota lain mengenai cita rasa kuliner, sejarah, dan kandungan budayanya. Beberapa waktu lalu *Solapos* memberitakan Kementerian Pariwisata mengumumkan Kota Solo menduduki peringkat pertama kota destinasi wisata kuliner potensial di Indonesia.

Di bawah Solo ada Jogja, Semarang, dan Bali. Peningkatan itu dikerjakan lewat survei oleh tim Percepatan Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner di bawah payung Kementerian Pariwisata dengan menggandeng sejumlah pihak.

Survei dilakoni secara bertahap, dimulai dengan pemilihan 10 kota destinasi wisata kuliner oleh 13 ahli kuliner. Survei berlangsung 3 September-25 Oktober 2015.

Seabad silam, jauh sebelum muncul pemeringkatan oleh Kementerian Pariwisata dan festival yang minus pijakan kisah historis kuliner serta cenderung *ngawula wadhuk* itu, wisata lidah di Solo sukses menarik hati wisatawan dalam maupun luar negeri untuk bertandang dan mencicipi.

Pelesiran berburu kuliner juga menjadi bahan *umuk* wong Solo kepada publik: betapa lezatnya *upaboga* di kampung halaman Presiden Joko Widodo ini. Semua itu terjadi lantaran kota bekas kerajaan ini ketiban berkah sejarah dan sukar *dimereni* (diirikan) oleh wilayah lain yang berlomba-lomba meraih prestasi terkait hasil olahan dapur.

Lewat pembacaan dokumen dan interpretasi historis, saya mengusut beberapa faktor yang menyebabkan Solo berkualitas wahid dalam aspek kuliner, sampai-sampai diberi julukan surga kuliner dan kota "keplek ilat".

Pertama, keberadaan komunitas aristokrat keraton yang memengaruhi makanan tradisional nan mewah memperoleh tempat di hati masyarakat. Berdasar penjelasan Darsiti Soeratman (1989) perihal kehidupan keraton periode 1830-1939, Paku Buwono X lebih doyan masakan lokal meski menu Eropa juga dihidangkan.

Sayur *loncom*, *sate punthul*, *dhendheng age*, *blenyik*, *gembrot*, *cabuk*, dan balur ikan jambal yang digoreng dengan telur memenuhi meja makan istana. Terkadang raja memerintahkan *priyantun dalem* membikinkan nasi pecel lumbu, lontong gudeg pakis, dan cara menyajikannya dibungkus daun pisang.

Penguasa tradisional yang merupakan junjungan para kawula ini memang lebih mengedepankan selera kuliner Jawa. Kedua, sikap terbuka keraton terhadap pengaruh Barat (westernisasi). Pura Mangkunegaran dan Kasunanan tidak menutup diri dalam persoalan kuliner.

Belanda dan para tuan kebun yang bertandang ke lingkungan istana menyaksikan acara agung.

Hidangan Eropa yang disuguhkan berupa pis roti, roti kismis, roti bakar, roti mentega, ayam betutu dan lainnya. Harmoni boga tetap dijaga kendati zaman berubah. Majalah *Selera* yang terbit pada 1983 memuat penuturan koki istana kala menemani Mangkunagoro VIII berlayar ke negeri Belanda.

Di dalam kapal juru masak tersebut diajari menata meja, menata sajian, hingga memasak makanan Eropa. Dari perjalanan lintas benua ini banyak pengalaman yang ditimba di bidang *olah-olah* sehingga ketika ada tamu dari luar negeri bertandang ke Mangkunegaran sang koki tidak canggung lagi menyiapkan hidangan untuk menjamu tamu.

Ketiga, kehadiran tuan kulit putih di wilayah Solo. Jauh sebelum panitia SICF berargumentasi ingin mendorong jumlah wisatawan asing *ngiras-ngirus* mengerek makanan Solo, kota ini sudah dilubri wisatawan pemburu kuliner *uenak*.

Kala itu, kaum Eropa berbondong-bondong ke Hindia Belanda sewaktu Terusan Suez dibuka pada 1869 yang memangkas jarak tempuh dan setelah peluncuran *agraria wet* 1870 yang membebaskan kalangan swasta menanamkan modal di negeri koloni.

Arus kedatangan komunitas Eropa bak banjir kala tanggul jebol. Sebetulnya sebelum era itu para pengusaha Eropa sudah kepincut usaha ke Solo mengembangkan cabang perkebunan. Kegemaran yang menjadi gaya hidup mereka ialah bersantap makanan di restoran yang bermunculan di kota tua ini.

Hotel Rusche di Loji Wetan, Hotel Juliana di Purbayan, dan Hotel Slier di selatan Gedung Bank Indonesia merupakan tempat makan favorit komunitas Belanda. Gencarnya wisata kuliner turut mendorong juragan hotel beriklan sajian makanan guna menarik pengunjung.

Hal pokok di hotel adalah kemewahan ruang tidur berikut fasilitasnya. Tuan serta nyonya kulit putih tinggal di Solo dan sekitarnya dengan kondisi keuangan yang bagus dan melek aksara. Mereka rata-rata berlangganan atau membaca koran.

Mereka dirayu sudi datang ke hotel sekadar bersantap pada pukul 10.00 WIB sampai pukul 23.00 WIB atau membeli lantass dibawa pulang, tidak harus menginap.

Pemilik Hotel Rusche memasang iklan selama sebulan lebih menawarkan *rupa-rupa* makanan olahan cara *Olanda* dan *rijstafel* di Koran *Djawi Hiswara*

dipentingkan. Aspek kebersihan makanan dipikirkan pula oleh bos hotel. Hal itu terbukti dari secarik kalimat dalam iklan: *Semoea makanan jang didjoel ada bikinan koki jang soenggoeh pandai masak dan dikerdjakan dengan radjin dan bersih sehingga tiada orang nanti menjesal jang makanan itoe tida enak*.

Kesadaran pengusaha di Solo menjadikan makanan bagian dari gaya hidup makin tinggi dengan bukti beredarnya iklan buku tentang boga di koran. *Djawi Hiswara* memuat iklan buku panduan memasak: *Menoendjoeken bagaimana bikinnya segala roepa masakan dan koeue-koeue jang enak TJARA: Blanda, Tjina, Djawa, Prasmanan. Harga 1 boekoe franco di post f 3,10*.

Kata "tjara" ditulis dengan huruf kapital menyiratkan aneka resep yang dikumpulkan penulis merupakan hasil dari pergaulan lintas etnis dan ras. Kenyataan ini menandakan urusan makanan kental dengan golongan sosial tertentu dan makanan bukan hanya baik untuk dimakan, namun juga baik untuk dipikirkan cara mengolahnya.

## Artefak Budaya

*Keempat*, imitasi (peniruan) gaya hidup orang Eropa oleh kelompok priayi. Dalam tangga sosial, kalangan Eropa menempati posisi utama kemudian disusul Timur asing dan paling buncit adalah pribumi.

Struktur sosial demikian ini secara jelas memengaruhi kehidupan priayi yang hendak meniru *life style* mereka yang berada di puncak dan diistimewakan. Priayi yang bukan bangsawan, semacam keluarga budayawan Umar Kayam, mempunyai selera tinggi pada makanan dan memahami wisata kuliner yang memuja lidah.

Mereka menyumbang istilah *keplek ilat* (banting lidah yang memuat arti menikmati makanan) dan usus *diprada* (menghias usus, kiasan dari kebanggaan menyantap kudapan mewah).

Mengakrabkan lidah anak dengan makanan enak merupakan bentuk gengsi sosial kelompok priayi. Perlu dipahami

bahwa detik itu kuliner bukan hanya produk kebudayaan dan penganjal perut, namun difungsikan pula sebagai simbol status sosial dunia priayi.

Soekotjo, ayah Umar Kayam yang priayi itu, mengonsumsi makanan sebagai ajang pertarungan sosial. Tidak hanya menyangkut pengeluaran tinggi yang sengaja dipamerkan, tapi juga selera yang eksklusif bagi kelas priayi dengan kelas wong cilik.

Saking seringnya jajan dan *ngiras*, anak Soekotjo, yang bernama Umar Suwito, nyaris lahir di Restoran Malang di depan Pasar Gedhe, Solo, kalau saja suami-istri keluarga priayi ini tidak buru-buru pulang naik taksi menuju rumah sakit (Ashadi Siregar dan Faruk H.T., 2005).

Dari fakta-fakta di muka makin gamblang bahwa aneka ragam kuliner yang dihidangkan di Kota Solo tanpa difestivaikan saja telah sukses menarik pengunjung sejak berabad lampau.

Garis sejarah telah membawa nasib Solo berada di garis depan dalam persoalan makanan yang *mak nyus*. Sesuatu yang berharga dan penting tapi luput ditangkap oleh panitia SICF ialah menggali kisah historis, nilai budaya, dan makna filosofi yang terkandung dalam makanan.

Tudingan *ngawula wadhuk* (dan menghambur-hamburkan uang rakyat) sesungguhnya bisa ditepis lewat langkah "mengenyangkan otak" publik dengan aneka cerita sejarah yang memuat kreativitas wong Solo itu.

Dari tahun ke tahun jika upaya mulia itu gagal dikerjakan maka misi SICF sejatinya mengekalkan mitos Solo surga kuliner dan kota "keplek ilat" tanpa diiringi kerja akademis.

Kita akhirnya terperangkap dan mengagungkan mitos, bukan sejarah. Bersantap kuliner tidak hanya berhenti pada perkara romantisme dan mencari kenyang, namun juga memahami gumpalan pengetahuan yang terbungkus dalam makanan

Camkan, lenyapnya pengetahuan (sejarah dan resep) berarti lambat laun hilang pula makanan sebagai artefak budaya.

